



KALORIK



**Indoor / Outdoor grill
With amplifier and speaker
system**

**Grill d'intérieur/extérieur
Avec amplificateur audio
intégré et système de
haut-parleurs**

USK GRB 32231 S

120V~60Hz 1440W

www.KALORIK.com



Front cover page (first page)

Assembly page 1/32



(EN) OPERATING INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- 1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE.**
2. DO NOT touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. This appliance must only be used by or under the supervision of a responsible adult
4. Use and store out of reach of children.
5. This appliance must not be used by anyone under the influence of alcohol or any other judgment affecting substance.
6. Don't put the appliance in liquids; do not use it in a bathroom, near water, or in a wet or damp environment.
7. Some parts aren't as hot as others, but they're all hot. Don't touch – use oven gloves or a folded towel.
8. Sit the appliance on a stable, level, heat-resistant surface, or on its stand.
9. Set the stand on a stable, level, surface (patio rather than grass).
10. Don't let children (or adults) play round it.
11. Keep it well away from swimming/paddling pools, sprinklers, and hoses.
12. Bread, oil, and other foods may burn. Do not use the appliance near or below curtains or other combustible materials, and watch it while in use.
13. Route the cable so it doesn't overhang, and can't be tripped over or caught.
14. If you use an extension cable, take the same precautions with it.
15. If you use it outdoors, the extension cable must be suitable for outdoor use, and you must keep the socket end dry.
16. CAUTION – To reduce the risk of electric shock, keep extension cord connection dry and off the ground
17. To ensure continued protection against risk of electric shock, connect to properly grounded outlets only
18. Check the cable and the extension cable for signs of damage before each use. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
19. The power socket and extension cable must be rated at least 120 volts / 12 amps.
20. This appliance must not be operated by an external timer or remote control system.



21. Do not wrap food in plastic film, polythene bags, or metal foil during cooking. You'll damage the grill and you may cause a fire hazard.
22. Cook meat, poultry, and derivatives (mince, burgers, etc.) till the juices run clear. Cook fish till the flesh is opaque throughout.
23. To protect against electrical shock do not immerse the cord, plug, temperature controller or the appliance in water or other liquid.
24. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
25. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or cause injury.
26. DO NOT let the cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
27. Although it can be used to barbecue food, it isn't a barbecue. Do not try to use it with charcoal or any other combustible materials; otherwise you'll start a fire.
28. Do not try to use the grill plate on its own. It must only be used with the grill housing.
29. Don't use the appliance for any purpose other than cooking food.
30. DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
31. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
32. DO NOT use the appliance for other than intended use.
33. Always attach the plug to the appliance first, then the plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "OFF", then remove the plug from wall outlet.
34. DO NOT operate without the drip tray.
35. Do not use on plastic or synthetic tablecloths or any unstable place or near flammable goods including curtains, draperies, walls, and the like, as fire may occur.
36. This appliance is for use with Standard voltage outlet.
37. Never impact this unit or drop from high place.
38. DO NOT touch the plate surface while in use or before cooling down, even when the power is switched to the "OFF" position.
39. DO NOT touch the cover during use. HOT SURFACE!
40. Do not use metal utensils on the cooking plate, as they will scratch the non-stick coating.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS
HOUSEHOLD USE ONLY**



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



GROUNDING INSTRUCTIONS (3-PRONG PLUG)

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. This appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

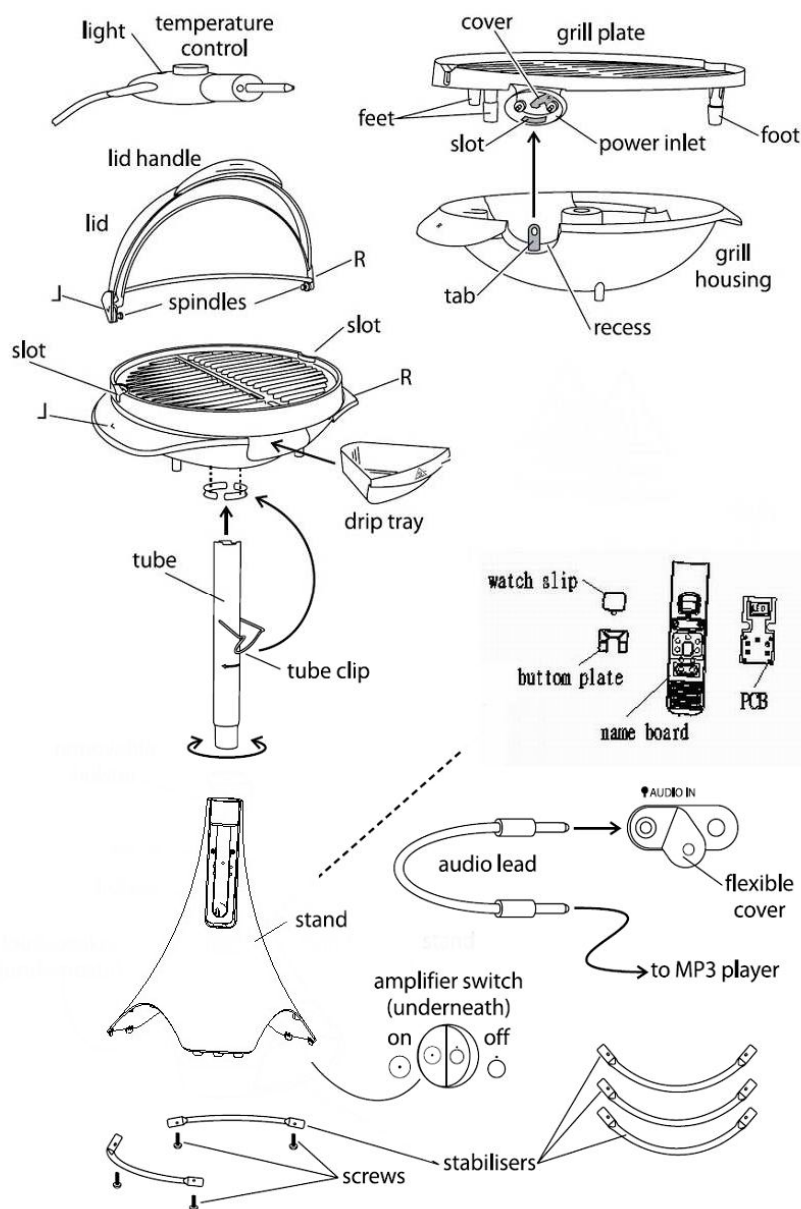
Do not attempt to modify the plug in any way.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

A short detachable power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in, or tripping over a longer cord. Longer detachable power supply cords may be used if care is exercised in their use.

- The electrical rating of the longer cord should be at least that of the appliance. If the electrical rating of the extension cord is too low, it could overheat and burn.
- The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.
- The extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

PART DESCRIPTION





BEFORE FIRST USE

- Before using the grill for the first time, it's a good idea to assemble it fully indoors, to check that you've got all the parts and that they're all in the right places.
- Clean the grill and all the accessories (Cf. "Cleaning and care"). It is recommended to heat up the grill for about 10 minutes without any foodstuff in order to eliminate the grease that may have adhered during manufacture and the "new" smell.
- Ventilate the room during this period or use outside.

ASSEMBLY

- Align the power inlet on the grill plate with the recess in the side of the grill housing, and lower the grill plate into the top of the grill housing.
- The feet underneath the grill plate will rest on 4 specially strengthened points inside the grill housing.
- The tab in the middle of the recess will go through the slot underneath the power inlet, and push up the cover inside the power inlet to expose the earth socket inside the power inlet.
- The earth contact protruding from the temperature control fits through the hole in the tab, and into this socket.
- If the grill plate is not properly fitted in the grill housing, you will not be able to fit the temperature control to the grill, and the grill will not function. This is a safety feature. Do not try to overcome it.
- Do not try to use the grill plate on its own. It must only be used with the grill housing.
- Push the drip tray into the gap on the front of the grill housing.
- Check that it is placed under the holes in the grill plate.
- If you're not using the stand, sit the grill housing on a stable, level, heat-resistant surface.

NOTE: If you're not using the stand, miss out the next assembly points

- Use the screws supplied to attach the 3 stabilizers to the bottom of the stand.
- The stabilizers fit into the gaps between the legs of the stand to form a circle at the base
- Put the stand on a stable, level surface.
- To fit the mp3 holster, push the narrow end of the tube through the hole in the removable holster.
- Fit the narrow end of the tube into the hole in the top of the stand, so that it engages with the screw inside the stand, and then turn the tube clockwise to tighten it.
- Don't over-tighten it – finger tight is sufficient.



- Lower the grill housing (with the grill) on to the top of the tube, so that the tube goes through the large hole in the bottom of the grill housing.
- Turn the grill housing slightly, till it engages with the top of the tube.
- Rotate the tube clip upwards, to bring it up and over the rim on the bottom of the grill housing, so that the grill is now locked securely in place.
- Turn the lid to align the "L" and "R" above the spindles with the "L" and "R" on the sides of the grill housing.
- Lower the lid and press the spindles gently into the slots in the grill plate.
- Turn the whole assembly (grill, housing and stand) to back the wind, so that the closed part of the lid shelters the food from the wind.

POSITIONING

- Try to put it somewhere people won't be passing through regularly, so they won't be likely to touch it accidentally.
- Keep it well away from swimming/paddling pools, sprinklers, and hoses.
- Leave a space of at least 50mm (2 feet) all around the appliance.
- Route the cable so it doesn't overhang, and can't be tripped over or caught.
- If you use an extension cable, take the same precautions with it.
- Keep dry
- The grill is IPX/NEMA rated, so it's officially "splashproof". This means it'll withstand a bit of gentle rain, but not a lot.
- Keep the extension cable, socket and the grill plug dry.
- Uncoil or unwind the extension cable fully before use, to prevent it overheating.
- Check the cable and the extension cable for signs of damage before each use. If you find any damage, don't use the appliance.

PREPARATION

- Wipe the grill plate lightly with a piece of kitchen towel containing a small amount of cooking oil or butter. Do not use low fat spread, as it may burn and damage the non-stick surface.
- Prepare the food, measure out your ingredients, and have everything within easy reach.
- Check out your plastic or wooden tools – tongs, ladles, scoops, spatulas. Don't use anything metal or sharp, or you'll damage the non-stick surface.
- Find your oven gloves.



PREHEAT

- Pull the lid handle forward to close the lid.
- Turn the temperature control anticlockwise to 0.
- Plug the temperature control into the grill, and then into the power socket or extension lead.
- From now on, any hand coming near the grill should be wearing an oven glove.
- Turn the temperature control clockwise to bring the temperature setting you want round to the indicator light.
- Preheat for at least 11 minutes before cooking.
- When the grill reaches the required temperature, the light will go out, and will then cycle on and off as the thermostat operates to regulate the temperature.
- To turn the grill off, turn the control anti-clockwise to "off" position.

OPERATION

- When the light goes off, use the oven glove to open the grill.
- Lay the food on the grill plate with a spatula or tongs, not fingers.
- Don't use anything metal or sharp, you'll damage the non-stick surfaces.
- Don't wrap food in plastic film or polythene bags. Use cooking foil or roasting bags which will stand the heat without burning or melting.
- You can grill with the lid open or closed.
- With the lid open, you can see what's happening, so you have full control over the grilling process.
- With the lid closed, you have less control, but you waste less heat. Steam building up inside the lid will help cook the food faster.

NOTE: Take care when you open the lid – moisture may drip from the inside of the lid on to the grill plate, and this may cause spitting.

- Cook meat, poultry, and any derivatives (mince, burgers, etc.) until the juices run clear. Cook fish until the flesh is opaque throughout.
- Check it's cooked. If you're in doubt, cook it a bit more. Use a food thermometer to check the internal temperature of the food.
- Don't leave food to cool on the grill – remove it while it's still hot.
- The non-stick surfaces will only remain non-stick if you treat them gently.
- Use the oven glove to open the grill.
- Use your plastic or wooden spatula/tongs to remove the food.
- When you've finished, turn the temperature control to OFF, unplug the temperature control from the power socket or extension lead, and then remove it from the power inlet on the grill **only when the grill has cooled**



down.

- Do not remove the cooking plate from the frame during use. Use the frame to carry or move the unit, and only after letting it cool for at least 30 minutes.

PRACTICAL HINTS

- The grilling times vary according to the nature of the food and to your personal taste.
- Frozen food should always be thawed before it is grilled.
- To grill meat, put the thermostat in its maximum position and preheat the grill. For other ingredients, choose the temperature accordingly.
- If you grill vegetables, fish or lean meat, spray the grilling surface with a cooking spray. If you are grilling meat with any amount of fat, or if the food has been marinated, there is no need to treat the grill prior to cooking.
- The lid can be used closed during or after cooking to speed up the cooking process or keep the food warm.
- The grease collector can be used without water in it, or with water. With water, the cleaning is much easier.

IMPORTANT GUIDELINES FOR COOKING MEAT AND POULTRY – TIPS FOR OPTIMAL RESULTS

Caution: Always make sure that meat and poultry are thoroughly cooked before eating. The juices from poultry should run clear when cooking process is complete.

- All meat and poultry should be thoroughly defrosted before cooking. Have foods at room temperature before placing them on the grill.
- We recommend the use of a meat thermometer to ensure the food is cooked thoroughly.



Recommended internal temperatures:

Meat Type	Recommended Internal Temperature ¹
Poultry	180°F
Beef; rare	140°F
Beef; medium rare	145°F
Beef; medium	160°F
Beef; well done	170°F
Pork Chops	160°F
Pork Loin	160°F
Lamb leg (3 – 5 lb.)	160°F
Beef skewers	160°F
Seafood skewers	160°F
Chicken skewers	180°F
Sausage skewers	160°F

¹ Internal temperature at the end of the cooking, according to USDA Food safety and Inspection services Guidelines

- Cooking times will vary according to shape, thickness and composition of food. It is recommended that food be checked after the minimum time stated to avoid over cooking.
- For adding flavor, do marinate or apply rubs, seasonings and spices to foods, but this prior to putting on the grill.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



COOKING TIMES

Temperature = max (5)		Temperature = max (5)	
Beef	min	Fruit	min
fillet steak	5-7	apple, halve/slice	6-8
loin steak	7-8	bananas, slice lengthwise	3-4
burger, 50g	5-6	peaches/nectarines, halve/slice	3-5
burger, 100g	7-8	pineapple, slice	3-7
kebabs, 25mm cube	7-8	Vegetables	min
round steak	5-7	asparagus	3-4
sausages (thin)	5-6	carrots, sliced	5-7
sausages (thick)	7-8	aubergine, slice/cube	8-9
sirloin	7-9	onions, thin slice	5-6
T-Bone	8-9	peppers, thin slice	6-8
Pork	min	peppers, grill then skin	2-3
chops (12mm)/gammon steak	5-6	whole peppers brushed with oil	8
kebabs, 25mm cube	7-8	potatoes, slice/cube	7-9
minced	7-8	squash, slice/cube	6-8
sausages (thin)	5-6	Sandwiches	min
sausages (thick)	7-8	cheese	2-3
tenderloin, 12mm	4-6	ham (cooked)	5-6
Lamb	min	roast beef (cooked)	6-7
kebabs, 25mm cube	7-8	sausage (cooked)	6-7
minced	6-7	turkey (cooked)	6-7
loin chops	4-6	Snacks min	
chicken/turkey	min	calzone	8-9
chicken breast pieces	5-7	hot dogs	2-3
burger, 50g, fresh/frozen	4/5	quesadillas	2-3
burger, 100g, fresh/frozen	5/6	tacos, meat filling	6-8
kebabs, 25mm cube	7-8		
thighs (chicken)	5-7		
minced	7-8		
turkey breast, thin sliced	3-4		
Seafood	min		
halibut steak, 12-25mm	6-8		
kebabs, 25mm cube	4-6		
prawn	1-2		
red snapper fillet/ sea bass fillet	3-5		
salmon fillet	3-4		
scallops	4-6		
swordfish steak, 12-25mm	6-9		
salmon/tuna steak, 12-25mm	6-8		

- Use these times purely as a guide. They are for fresh or fully defrosted food. When cooking frozen foods, add 2-3 minutes for seafood, and 3-6 minutes for meat and poultry, depending on the thickness and density of the food.



- Check food is cooked through before serving. If in doubt, cook it a bit more. Cook meat, poultry, and any derivatives (mince, burgers, etc.) till the juices run clear. Cook fish till the flesh is opaque throughout.
- When cooking prepacked foods, follow any guidelines on the package or label.

CLEANING AND CARE

- Before cleaning, put the thermostat in OFF position and make sure that the plug has been removed from the mains supply socket.
- Allow the grill to cool down thoroughly and unplug the thermostat from the appliance before you carefully dispose of any grease residue.
- Never immerse the probe or plug in water or any other liquid. However, should there be water on the electric connection, wait until the appliance is completely dry before using it anew.
- The lid, the drip tray and the cooking plate are dishwasher safe and can be immersed in water. Please towel-dry all parts quickly after dishwashing or hand washing.
- Wipe the outer surfaces of the grill and base with a damp cloth and dry afterwards.
- Do not use harsh abrasive cleaners as these might damage the non-stick coating. Do not use scourers, wire wool, or soap pads.


AUDIO

Your grill's base is equipped with an audio amplifier, a high performance woofer with Bass reflex, a tweeter, and a FM radio.

FM radio function:

- Turn on the power switch underneath the base; the power light will light on (green LED).
- Press "Play/Pause" button, blue numbers will be displayed on the screen. The first channel number will be displayed "87.0MHZ". The display will be indicate: FM Radio
- By pressing "<<", you can select the previous FM channel. If you press ">>", you will select the next available channel, by increments of 0.1 MHz. Using these arrows, please select the program or station that you want to listen to.
- Press "+", you can adjust the volume to be louder, whereas by press "-", you can adjust the volume to be lower.
- Press the "play/pause" button to stop the radio function, the screen turns dark. By pressing "Start/Pause" again, the playing will resume, on the last selected radio station (unless you switch the power switch off)



- The symbol  indicates the volume level. Then more bars after the loudspeaker, the louder. No bar means the volume is set to "0" (no sound)

MP3/CD playing function:

- Plug in your mp3 player or any audio player that is equipped with a headphone socket (3.5mm / 1/4 inch size), using the audio cable supplied.
- Turn on the power switch 0/1 (underneath the base); the power light will light on (green color).
- Use the audio lead to link the MP3 player to the audio inlet.
- Put your mp3 player in the supplied cradle.

NOTE: If the audio cable is plugged in, the radio will be automatically deactivated. The controls on the base (Volume, Forward, previous channel) will not be active either.

- Use the MP3 player controls to do the adjustment (such as forward, rewind, volume etc.).





WARRANTY

We suggest that you complete and return the enclosed Product Registration Card promptly to facilitate verification of the date of original purchase. However, return of the Product Registration Card is not a condition of these warranties. You can also fill this warranty card online, at the following address: www.KALORIK.com

This KALORIK product is warranted in the U.S.A. for 1 year from the date of purchase against defects in material and workmanship. This warranty is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance.

During this period, the KALORIK product that, upon inspection by KALORIK, is proved defective, will be repaired or replaced, at Kalorik's option, without charge to the customer. If a replacement product is sent, it will carry the remaining warranty of the original product.

This warranty does not apply to any defect arising from a buyer's or user's misuse of the product, negligence, failure to follow KALORIK instructions noted in the user's manual, use on current or voltage other than that stamped on the product, wear and tear, alteration or repair not authorized by KALORIK, or use for commercial purposes. There is no warranty for glass parts, glass containers, filter basket, blades and agitators, and accessories in general. There is also no warranty for parts lost by the user.

ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS WITH RESPECT TO THIS PRODUCT IS ALSO LIMITED TO THE ONE YEAR LIMITED WARRANTY PERIOD.

Some states do not allow limitation on how long an implied warranty lasts or do not allow the exclusion of incidental or consequential damages, so the above limitations may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.



Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



If the appliance should become defective within the warranty period and more than 30 days after date of purchase, do not return the appliance to the store: often, our Consumer Service Representatives can help solve the problem without having the product serviced. If servicing is needed, a Representative can confirm whether the product is under warranty and direct you to the nearest service location.

If this is the case, bring the product, or send it, postage prepaid by the user (all Kalorik customers are responsible for the initial shipment back to the warranty center), along **with proof of purchase** and indicating a **return authorization number** given by our Consumer Service Representatives, to the authorized KALORIK Service Center (please visit our website at www.KALORIK.com or call our Customer Service Department for the address of our authorized KALORIK Service Center).

If you send the product, please include a letter explaining the nature of the claimed defect.

If you have additional questions, please call our Consumer Service Department (please see below for complete contact information), Monday through Friday from 9:00am - 6:00pm (EST). Please note hours are subject to change.

If you would like to write, please send your letter to:

KALORIK Consumer Service Department
Team International Group of America Inc.
1400 N.W 159th Street, Suite 102
Miami Gardens, FL 33169 USA

Or call:

Toll Free: +1 888-521-TEAM / +1 888-KALORIK

Only letters can be accepted at this address above. Shipments and packages that do not have a return authorization number will be refused.



(FR) MODE D'EMPLOI

CONSIGNES DE SECURITE

Pour utiliser un appareil électrique, des précautions élémentaires sont à respecter, telles que celles énumérées ci-dessous :

- 1. LISEZ L'ENSEMBLE DES INSTRUCTIONS.**
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Manipulez les poignées et les boutons.
3. Cet appareil ne doit être utilisé que par ou sous la supervision de personnes adultes responsables.
4. Utilisez et stockez hors de portée des enfants.
5. Cet appareil ne doit pas être utilisé par une personne sous l'influence de l'alcool ou de toute autre substance altérant la perception ou le jugement.
6. Ne plonger pas la base, le cordon ou la prise dans un liquide. N'utilisez pas dans une salle de bain, près de l'eau ou dans un environnement humide.
7. Certaines parties sont moins brûlantes que d'autres, mais elles sont toutes chaudes. Ne touchez pas avec vos mains. Utilisez des gants de cuisine ou un torchon plié.
8. Posez l'appareil sur une surface stable et plane, et résistante à la chaleur, ou sur sa base.
9. Posez la base sur une surface stable et plane (comme une terrasse, plutôt que dans l'herbe).
10. Ne laissez pas d'enfants (ou d'adultes) jouer autour de l'appareil.
11. Écartez l'appareil des piscines, arroseurs automatique et tuyaux d'arrosage.
12. Le pain, l'huile et d'autres aliments peuvent prendre feu. N'utilisez pas à proximité de matériaux inflammables tels que des rideaux, tentures, cloisons etc., car un incendie pourrait être provoqué.
13. Arrangez le cordon de façon à ce qu'il ne pende pas et que personne ne puisse trébucher dessus ou se prendre les pieds dans le cordon.
14. Si vous utilisez une rallonge, prenez les mêmes précautions que pour le cordon.
15. Si vous utilisez en extérieur, la rallonge doit être conçue pour l'usage en extérieur.
16. ATTENTION: Pour écarter les risques d'électrocution, gardez la connexion avec la rallonge au sec et hors du sol.
17. Pour vous assurer d'une bonne isolation, prenez soin de ne connecter le cordon qu'à une prise de courant avec mise à la terre.
18. Vérifiez le cordon et la rallonge pour tout signe d'endommagement avant chaque usage. N'utilisez pas l'appareil avec un cordon ou une



- rallonge endommagée. Retournez l'appareil à un centre de réparation autorisé pour contrôle, réparation ou ajustement.
19. La fiche et la rallonge doivent être certifiées au moins pour 120V / 12A.
 20. Cet appareil ne doit pas être connecté à un minuteur ou un système de télécommande.
 21. N'enroulez pas la nourriture dans un film plastique ou métallique pendant la cuisson. Vous pourriez endommager le grill et créer un risque d'incendie.
 22. Cuisez viandes et volailles jusqu'à ce que le jus coule clair. Cuisez le poisson de façon à ce que les chairs soient parfaitement opaques.
 23. Pour écarter les risques d'électrocution, n'immergez pas le cordon ou la fiche ou le boîtier de contrôle de la température dans l'eau ou dans tout autre liquide.
 24. Débranchez l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de monter, démonter ou nettoyer l'appareil.
 25. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant présente des risques d'incendie, d'électrocution ou de blessure.
 26. Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou d'un comptoir et évitez qu'il touche une surface chaude.
 27. Bien qu'il puisse faire fonction de barbecue, cet appareil n'est pas un barbecue. N'essayez pas d'utiliser l'appareil avec du charbon ou tout autre combustible ; sinon vous déclencherez un incendie.
 28. N'essayez pas d'utiliser la plaque de cuisson par elle-même. Elle ne doit être utilisée qu'avec le corps de l'appareil.
 29. N'utilisez pas pour d'autre but que de cuire de la nourriture.
 30. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chaud.
 31. Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
 32. N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il est conçu.
 33. Insérez toujours le cordon d'abord dans l'appareil et ensuite dans la prise murale. Pour déconnecter l'appareil, placez tous les boutons sur la position arrêt (OFF) et débranchez l'appareil de la prise murale.
 34. N'utilisez pas l'appareil sans le bac collecteur de graisses.
 35. N'utilisez pas l'appareil sur une nappe en plastique ou synthétique, sur une surface instable ou à proximité de matériaux inflammables tels que des rideaux, tentures, cloisons etc., car un incendie pourrait être provoqué.
 36. Cet appareil est conçu pour être relié à une sortie de courant standard.
 37. Evitez les chocs sur l'appareil et évitez de faire tomber celui-ci de haut.



38. Ne touchez pas la plaque pendant le fonctionnement ou avant que l'appareil ait refroidi, même si les commandes de l'appareil sont en position "OFF".
39. Ne touchez pas le couvercle pendant l'utilisation. SURFACE CHAUDE !
40. N'utilisez pas d'ustensiles en métal afin de ne pas griffer la surface antiadhésive.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

INSTRUCTIONS POUR LES FICHES AVEC MISE A LA TERRE

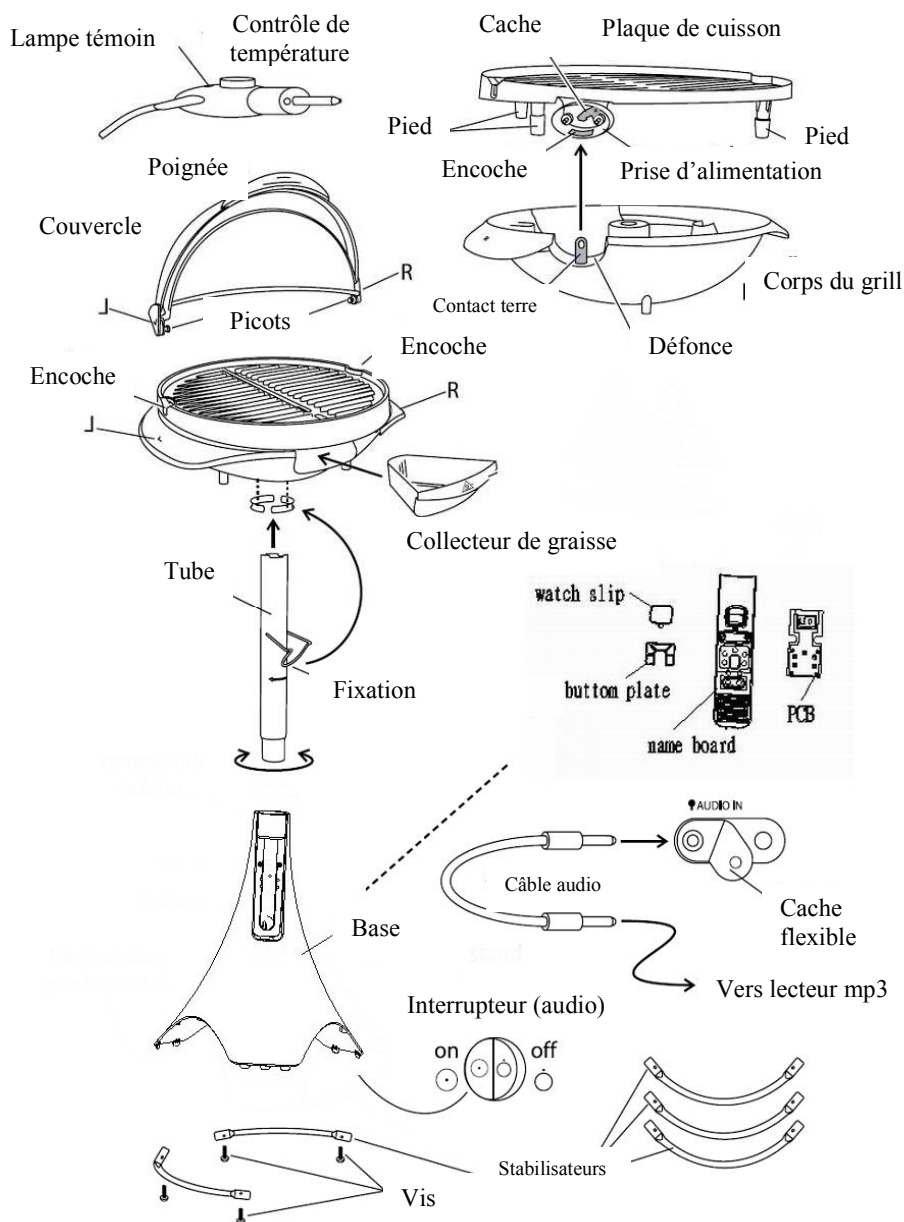
Cet appareil est équipé d'une fiche et d'un cordon permettant la mise à la terre. Dans le cas d'un court-circuit, la mise à la terre réduit les risques de chocs électriques en fournissant une porte de sortie au courant électrique. Cette fiche ne peut être introduite que d'une seule façon dans la prise murale, qui doit être installée selon les codes électriques en vigueur et mise à la terre. Si cette fiche ne rentre pas correctement dans la prise, contactez un électricien qualifié et reconnu. **N'essayez jamais de modifier vous-même la prise de terre ou la fiche de l'appareil.**

CONSIGNES CONCERNANT LE CORDON

Le cordon d'alimentation de l'appareil est un cordon de type court, et ce afin de diminuer les risques d'accidents (chute si vous marchez sur le cordon...). Vous pouvez toutefois utiliser une rallonge si nécessaire mais:

- Assurez-vous que l'ampérage de la rallonge est égal ou supérieur à celui de l'appareil. Une rallonge avec un ampérage inférieur à celui de l'appareil risquerait de surchauffer et de brûler.
- La rallonge ne doit pas pendre du plan de travail ou de la table afin d'éviter que les enfants ne le tirent ou trébuchent.
- Comme l'appareil est équipé d'une mise à la terre, la rallonge utilisée devra être du même type.

DESCRIPTION DES COMPOSANTS





AVANT LA PREMIERE MISE EN MARCHÉ

- Avant d'utiliser le grill pour la première fois, il est conseillé de l'assembler complètement à l'intérieur, de vérifier que tous les composants sont présents et à la bonne place.
- Nettoyez la plaque de cuisson et les accessoires (Cf. "Nettoyage et entretien"). Il est conseillé de faire chauffer le grill pendant 10 minutes sans aliments afin d'éliminer des restants éventuels de graisse et de supprimer l'odeur de "neuf".
- Bien ventiler la pièce pendant cette opération et en général, lors de tout usage, ou procédez à l'extérieur.

ASSEMBLAGE

- Alignez la prise d'alimentation de la plaque de cuisson avec l'emplacement prévu sur le corps du grill, et posez la plaque de cuisson en position sur le corps de l'appareil.
- Les pieds sous la plaque de cuisson reposent sur 4 points spécialement renforcés, placés dans le corps de l'appareil.
- Insérez le boîtier d'alimentation et de contrôle de la température dans la prise à l'arrière de la plaque de cuisson.
- Si la plaque n'est pas correctement positionnée, vous ne pourrez pas introduire le boîtier d'alimentation et de contrôle de la température, et le grill ne peut pas fonctionner. Ceci est une mesure de sécurité. N'essayez pas de passer outre.
- N'utilisez pas la plaque de cuisson par elle-même. Elle doit être placée dans le corps du grill.
- Insérez le collecteur de graisse dans l'emplacement sur le devant de l'appareil.
- Vérifiez qu'il est positionné sous les défonces placées dans la gouttière du milieu.
- Si vous n'utilisez pas la base, posez le grill sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.

NOTE : si vous n'utilisez pas la base, vous pouvez passer les points suivants :

- Utilisez les vis fournies pour fixer les trois stabilisateurs en bas de la base.
- Les stabilisateurs métalliques se positionnent entre chaque pied de la base pour former un cercle à la base.
- Placez la base sur une surface stable et plane.
- Pour le porte-mp3, insérez le côté le plus fin du tube dans le porte-mp3.



- Insérez le côté fin du tube dans le trou situé en haut de la base, de façon à ce qu'il s'engage avec la vis située au fond. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour serrer.
- Ne serrez pas trop, un serrage au doigt est suffisant.
- Abaissez le corps du grill sur le haut du tube, de façon à ce que le tube s'insère dans la partie ronde au milieu de la base du corps.
- Tournez le corps légèrement pour qu'il s'enclenche avec le tube.
- Pivotez le crochet de fixation métallique vers le haut, pour l'aligner avec le dessous du corps du grill, de façon à ce que le grill soit maintenu en place.
- Orientez le couvercle pour aligner les lettres R et L sur le couvercle avec les lettres L et R sur les poignées du corps du grill.
- Abaissez le couvercle pour insérer les picots de fixation dans les encoches prévues dans la plaque de cuisson.
- Orientez le grill pour qu'il fasse dos au vent, avec la partie fermée du couvercle protégeant la nourriture du vent.

MISE EN PLACE

- Placez le grill hors des zones de grand passage, pour éviter tout contact accidentel.
- Ecartez l'appareil des piscines, arroseurs automatique et tuyaux d'arrosage.
- Gardez un espace libre d'au moins 50 cm tout autour de l'appareil.
- Arrangez le cordon de façon à ce qu'il ne pende pas et que personne ne puisse trébucher dessus ou se prendre les pieds dans le cordon.
- Si vous utilisez une rallonge, prenez les mêmes précautions que pour le cordon.
- Gardez au sec
- Le grill est certifié IPX/NEMA, il est donc officiellement protégé des éclaboussures. Cela veut dire qu'il résistera à une petite pluie occasionnelle, mais pas à une pluie torrentielle ou une immersion.
- Gardez la rallonge, la fiche et la prise du grill au sec
- Déroulez la rallonge complètement avant utilisation, pour éviter toute surchauffe.
- Vérifiez le cordon et la rallonge pour tout signe d'endommagement avant chaque usage. N'utilisez pas l'appareil avec un cordon ou une rallonge endommagée.

PREPARATION

- Huilez la plaque de cuisson légèrement.
- Préparez la nourriture à cuire et gardez à portée de main.



- Préparez vos ustensiles en plastiques résistant à la chaleur ou en bois – pinces, cuillères, spatules – n'utilisez pas d'accessoires métalliques ou coupants sous risque d'endommager le revêtement antiadhésif.
- Prenez des gants de cuisine.

PRECHAUFFAGE

- Tirer la poignée du couvercle vers vous pour le fermer
- Placez le contrôleur de température sur « 0 »
- Insérez le boîtier de contrôle dans la prise à l'arrière de la plaque de cuisson, puis branchez la fiche du cordon dans la prise murale.
- Dès ce moment, toute main à proximité du grill doit être protégée par un gant de cuisine
- Ajustez la température au niveau désiré, en l'alignant avec le témoin lumineux.
- Préchauffez le grill pour qu'il atteigne la température idéale, pendant au moins 11 minutes avant la cuisson
- Quand la plaque de cuisson est chaude et atteint la température souhaitée, la lampe témoin sur le boîtier de contrôle s'éteint. Ensuite, le témoin lumineux va s'allumer et s'éteindre durant la cuisson et selon les réglages choisis, comme pour tout appareil contrôlé par un thermostat.
- Après utilisation, placez le bouton du thermostat sur OFF et retirez la fiche de la prise murale. **Attendez que l'appareil ait totalement refroidi avant de détacher le thermostat de l'appareil.**

UTILISATION

- Quand la lampe témoin sur le boîtier de contrôle s'éteint, ouvrez le couvercle avec votre main équipée d'un gant de cuisine.
- Placez la nourriture sur la plaque chaude, en utilisant des pinces ou une spatule, pas vos doigts.
- N'utilisez pas d'accessoires métalliques ou coupants sous risque d'endommager le revêtement antiadhésif.
- N'enroulez pas la nourriture dans un film plastique pendant la cuisson. Si nécessaire, utilisez un film de cuisson adapté, qui va résister à la chaleur sans brûler ou fondre.
- Vous pouvez utiliser le grill avec le couvercle fermé ou ouvert.
- Avec le couvercle ouvert, vous pouvez contrôler visuellement la cuisson.
- Avec le couvercle fermé, vous avez moins de visibilité, mais le grill garde mieux la chaleur. La vapeur et la chaleur s'accumulant dans le couvercle permettent une cuisson plus rapide.



Note : attention en ouvrant le couvercle – de l'humidité pourrait glisser du couvercle sur la plaque et générer des projections brûlantes.

- Cuisez viandes et volailles jusqu'à ce que le jus coule clair. Cuisez le poisson de façon à ce que les chairs soient parfaitement opaques.
- Vérifiez le degré de cuisson. En cas de doute, cuisez un peu plus. Utiliser un thermomètre culinaire pour contrôler la température interne de la nourriture.
- Ne laissez pas la nourriture refroidir sur la plaque de cuisson. Retirez la encore chaude.
- Le revêtement anti adhésif ne restera opérationnel que s'il est traité avec douceur
- Utilisez les gants pour ouvrir le grill
- Utilisez des ustensiles en plastiques ou en silicone pour retirer la nourriture.
- Après utilisation, placez le bouton du thermostat sur OFF et retirez la fiche de la prise murale. **Attendez que l'appareil ait totalement refroidi avant de détacher le thermostat de l'appareil.**
- Ne retirez pas la plaque de cuisson pendant la cuisson. Utilisez le cadre de la base pour porter ou déplacer l'appareil après la cuisson, et seulement après l'avoir laissé refroidir pendant au moins 30 minutes

CONSEILS PRATIQUES

- Les temps de cuisson varient en fonction de la nature des aliments et de vos goûts personnels.
- Faire décongeler les aliments congelés avant de les griller.
- Pour saisir les viandes, placez le bouton thermostat sur sa position maximale et respectez le préchauffage complet avant la cuisson. Pour une cuisson classique et selon vos goûts, sélectionnez la température qui vous conviendra le mieux.
- Si vous grillez des légumes, du poisson ou des viandes très maigres, ajoutez un peu de matière grasse auparavant sur la plaque de cuisson. Pour des viandes plus grasses ou marinées, la matière grasse n'est généralement pas nécessaire.

NOTICE IMPORTANTE POUR LA CUISSON DES VIANDES ET VOLAILLES – CONSEILS POUR RESULTATS OPTIMAUX

Attention : Prenez toujours soin de décongeler complètement avant la cuisson. Les jus de cuisson des volailles doivent couler clairs à la fin du processus de cuisson



- Les viandes et volailles doivent être complètement décongelées avant la cuisson. Ayez la viande à température ambiante avant de la placer sur le grill.
- Nous conseillons l'utilisation d'un thermomètre à viande pour s'assurer que la viande est parfaitement cuite.

Températures internes recommandées

Type de viande	Température interne recommandée ¹
Volailles	180°F / 82°C
Bœuf, bleu	140°F / 60°C
Bœuf; saignant	145°F / 63°C
Bœuf, a point	160°F / 71°C
Bœuf, bien cuit	170°F / 76°C
Côtes de porc	160°F / 71°C
Filets de porc	160°F / 71°C
Gigot d'agneau (2-2.5 kg.)	160°F / 71°C
Brochettes de bœuf	160°F / 71°C
Brochettes de fruits de mer	160°F / 71°C
Brochettes de poulet	180°F / 82°C
Brochettes / Saucisses	160°F / 71°C

¹ température interne à la fin de cuisson, selon les directions établies par l'USDA

- Les temps de cuisson varient selon la taille, l'épaisseur et le type de nourriture. Il est recommandé de vérifier la cuisson après le temps minimum indiqué pour éviter de trop cuire.
- Pour ajouter du goût, faites mariner ou enrobez d'épices ou de condiments, et cela avant de démarrer la cuisson.

TEMPS DE CUISSON

- Utilisez ces temps de cuisson de manière indicative. Ces temps conviennent pour des aliments décongelés. Si vous cuisez des aliments congelés, ajoutez 2 à 3 minutes, et 3 à 6 minutes pour la volaille ou la viande, selon l'épaisseur et la densité des aliments.
- Contrôlez la cuisson avant de servir. Dans le doute, cuisez un petit peu plus longtemps.
- Si vous cuisez de la nourriture préparée, suivez les instructions indiquées sur l'emballage.



TEMPERATURE MAX. (5)

BŒUF

MN.	
5-7	Filet
7-8	Filet mignon
5-6	Burger 50g

7-8	Burger 100g
7-8	Brochette, cubes
5-7	Steak
5-6	Saucisses (fines)
7-8	Saucisses (épaisses)
7-9	Faux Filet
8-9	T-Bone

PORC

MN.	
5-6	Côte

7-8	Brochette, cubes)
7-8	Emincé
5-6	Saucisses (fines)
7-8	Saucisses (épaisses)
4-6	Filet mignon

AGNEAU

MN.	
7-8	Brochettes
6-7	Emincé
4-6	Côte

POULET/DINDE

MN.	
5-7	Blancs
4-5	Burger 50g
5-6	Burger 100g
7-8	Brochette
5-7	Cuisse
7-8	Emincé
3-4	Blanc, tranche fine

TEMPERATURE MAX. (5)

FRUITS

MN.	
6-8	Pomme (tranche)
3-4	Banane
3-5	Pêche, nectarine (moitié)

3-7	Ananas
-----	--------

LEGUMES

MN.	
3-4	Asperges
5-7	Carottes, émincées
8-9	Aubergine, émincée
5-6	Oignons, émincé
6-8	Poivrons, émincés
8	Poivrons entiers
7-9	Pommes de terre, émincées

6-8	Courges, émincées
-----	-------------------

SANDWICHES

MN.	
2-3	Fromage
5-6	Jambon
6-7	Roastbeef
6-7	Saucisse
6-7	Dinde

SNACKS

MN.	
8-9	Calzone
2-3	Hot Dog
2-3	Quesadillas
6-8	Tacos, viande

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant de nettoyer votre appareil, placez le bouton thermostat sur la position OFF et débranchez la fiche de la prise murale.
- Laissez refroidir le gril avant le nettoyage et retirez la fiche du thermostat de l'appareil, avant de vider soigneusement le réceptacle à graisse.




- N'immergez jamais le boîtier de contrôle, le cordon ou la fiche dans l'eau ou dans tout autre liquide. Si de l'eau coulait au niveau des connexions électriques, laissez sécher avant un nouvel usage.
- Le collecteur de graisse, le couvercle et la surface de cuisson peuvent être passés au lave-vaisselle et immergés sous l'eau. Séchez rapidement après lavage.
- Nettoyez les surfaces extérieures du grill et la base avec un chiffon doux légèrement humide et séchez après usage.
- N'utilisez pas de détergents agressifs ou de tampons à recurer pouvant rayer le revêtement antiadhésif ou les surfaces plastiques.

AUDIO

Votre grill est équipé d'un amplificateur, d'un caisson de basses haute performance avec système Bass reflex, d'un tweeter et d'une radio FM.

Fonction Radio :

- Allumez l'amplificateur avec l'interrupteur sous la base, la lampe témoin verte s'allume.
- Appuyez sur le bouton « Play/Pause », des chiffres bleus s'affichent sur l'écran. La première station qui s'affiche est « 87.00MHz ». L'écran affiche « FM Radio »
- En appuyant sur « << » ou « >> », vous pouvez sélectionner le canal de votre choix, par incréments de 0.1 MHz.
- En appuyant sur « + » ou sur « - » vous pouvez ajuster le volume sonore.
- Appuyer sur « Play/Pause » pour arrêter la radio, l'écran s'éteint. En appuyant de nouveau, la radio s'allume de nouveau, sur la dernière station choisie. (à moins que vous n'ayez éteint la base en actionnant l'interrupteur en position « OFF »)
- Le symbole  indique le volume sonore. Plus il y a de barres, plus le volume est fort. Pas de barre indique que le volume est réglé sur 0 (pas de son).

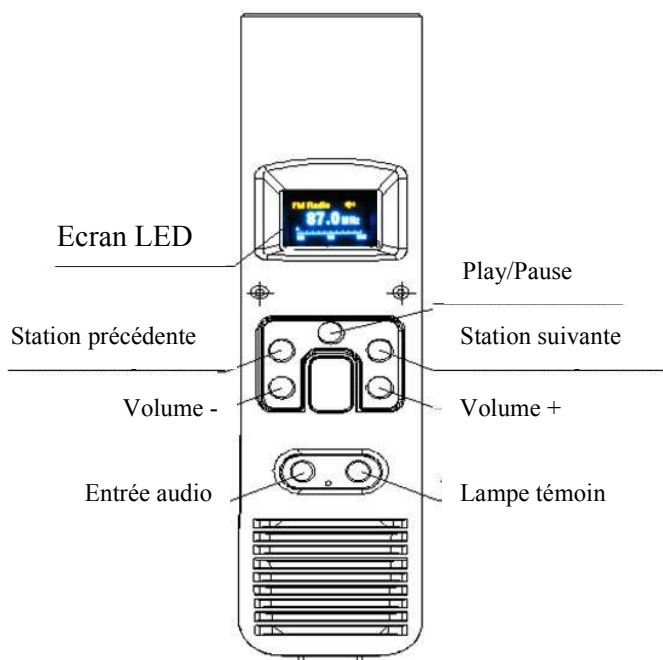
Fonction mp3 / CD

- Branchez votre lecteur mp3 ou audio équipé d'une prise casque 3.5mm / 1/4 in. en utilisant le câble audio fourni.
- Allumez la base en actionnant l'interrupteur sous la base ; la lampe témoin s'allume (couleur verte).
- Branchez le câble sur l'entrée audio de la base
- Placez le lecteur mp3 dans le support fourni.



Note : si le câble est branché, la radio sera désactivée automatiquement.
Les contrôles sur la base (Volume, station suivante, station précédente) seront également désactivés.

- Utilisez les contrôles sur le lecteur mp3 ou CD pour les réglages (Avance, retour, volume, etc. ...)





GARANTIE

Nous vous suggérons de remplir et de nous renvoyer rapidement la Carte d'Enregistrement Produit ci-jointe afin de faciliter la vérification de la date d'achat. Cependant, le renvoi de la Carte d'Enregistrement Produit n'est pas une condition indispensable à l'application de la présente garantie. Vous pouvez aussi remplir cette carte de garantie en ligne à l'adresse suivante : **www.KALORIK.com**.

A compter de la date d'achat, ce produit KALORIK est garanti un an, sur le territoire des Etats-Unis, contre les défauts matériels et de fabrication. Cette garantie n'est pas transférable. Conservez la preuve d'achat originelle. Une preuve d'achat est exigée pour obtenir l'application de la garantie.

Durant cette période, le produit KALORIK qui, après inspection par KALORIK, s'avère défectueux, sera réparé ou remplacé, au choix de KALORIK, sans frais pour le consommateur. Si un produit de remplacement est envoyé, c'est la garantie restante du produit originel qui s'appliquera.

La présente garantie ne s'applique pas aux défauts dus à une mauvaise utilisation de la part de l'acheteur ou de l'utilisateur, à une négligence, au non-respect des consignes du manuel d'utilisation KALORIK, à une utilisation sur un circuit électrique au voltage différent de celui renseigné sur le produit, à une usure normale, à des modifications ou réparations non autorisées par KALORIK, ou par un usage à des fins commerciales. Il n'existe pas de garantie pour les parties en verre, récipients en verre, filtres, paniers, lames et accessoires en général. Il n'existe également pas de garantie pour les pièces perdues par l'utilisateur.

Toute garantie de valeur commerciale ou d'adaptabilité à ce produit est également limitée à la garantie d'un an.

Certains états ne limitent pas la longueur de la garantie tacite ou n'autorisent pas l'exclusion de dommages-intérêts accessoires ou indirects, les restrictions ci-dessus peuvent donc ne pas s'appliquer à



Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



vous. Cette garantie vous donne des droits légaux particuliers, et certains droits peuvent varier d'un état à l'autre.

Si l'appareil devait présenter un défaut durant la période de garantie et plus de 30 jours après l'achat, ne ramenez pas l'appareil au magasin : souvent, notre Service Clientèle peut aider à résoudre le problème sans que le produit ne doive être réparé. Si une réparation est nécessaire, un représentant peut confirmer si le produit est sous garantie et vous rediriger vers notre centre de réparation.

Le cas échéant, ramenez le produit (ou envoyez-le, dûment affranchi), ainsi qu'**une preuve d'achat**, en mentionnant **le numéro d'autorisation de retour**, indiqué par notre service clientèle, au service après-vente KALORIK agréé (visitez notre site internet **www.KALORIK.com** ou appelez notre département Service Clientèle pour obtenir l'adresse du service après-vente KALORIK agréé).

Si vous envoyez le produit, veuillez y joindre une lettre expliquant la nature du défaut.

Si vous avez des questions complémentaires, veuillez appeler notre département Service Clientèle (voyez plus bas pour les coordonnées complètes), du lundi au vendredi de 9h à 18h (EST). Veuillez noter que les heures sont sujettes à modification.

Si vous souhaitez nous écrire, adressez votre courrier à:

KALORIK Consumer Service Department

Team International Group of America Inc.
1400 N.W 159th Street, Suite 102
Miami Gardens, FL 33169 USA

Ou appelez (Gratuitement des Etats-Unis): +1 888-521-TEAM ou +1 888-KALORIK.

Seules les lettres seront acceptées à l'adresse ci-dessus. Les envois et colis n'ayant pas de numéro d'autorisation de retour seront refusés.



Back cover page (last page)



GARANTÍA

Le sugerimos rellenen y nos envíen rápidamente la Tarjeta de Registro de Producto adjunta para facilitar la verificación de la fecha de compra. Por lo tanto, la devolución de esa Tarjeta de Registro de Producto no es una condición imprescindible para la aplicación de esa garantía. Puede también rellenar dicha tarjeta de garantía en línea en la dirección siguiente: **www.KALORIK.com**

A partir de la fecha de compra, este producto KALORIK está garantizado un año contra los defectos materiales y de fabricación, en los Estados Unidos. Esta garantía no es transferible. Conserve la prueba de compra original. Se exige una prueba de compra para obtener la aplicación de la garantía.

Durante este período, si el producto KALORIK después de una inspección por parte de KALORIK, se manifiesta defectuoso, será reparado o reemplazado, según lo que decida KALORIK, sin gastos para el consumidor. Si se envía un producto de reemplazo, se aplicará la garantía que queda del producto original.

Esta garantía no se aplica a los defectos causados por una mala utilización por parte del comprador o del usuario, o una negligencia al no respeto del manual de instrucciones KALORIK, o una utilización en un circuito eléctrico cuyo voltaje es diferente al que figura en el producto, o un desgaste normal, o modificaciones o reparaciones no autorizadas por KALORIK, o por un uso con fines comerciales. No existe garantía por las partes de cristal, jarras de cristal, filtros, cestos, cuchillas y accesorios en general. No existe tampoco garantía por las piezas perdidas por el usuario.

Toda garantía de valor comercial o de adaptabilidad a este producto está limitada a un año también.

Algunos estados no ponen límites a la duración de la garantía tácita o no autorizan la exclusión de daños y perjuicios accesorios o indirectos, por lo que puede que las restricciones anteriormente mencionadas no le sean aplicables a Usted. Esta garantía le otorga derechos legales particulares, pero usted puede tener también otros





derechos que varían de un estado a otro y algunos derechos pueden variar de un estado a otro.

Si el aparato tuviera un defecto durante el periodo de garantía y / o más de 30 días después de que se compró, no devuelva el aparato en la tienda donde le compró: a menudo, nuestro Servicio al Consumidor puede ayudar a resolver el problema sin que el producto tenga que ser reparado. Si hace falta una reparación, uno de nuestros representantes puede confirmar si el producto está bajo garantía y dirigirle al servicio post-venta más próximo.

Si fuera el caso, traiga el producto (o envíelo, correctamente franqueado) con la **prueba de compra** que mencione **el número de autorización de devolución** indicado por nuestro Servicio al Consumidor, al servicio post-venta KALORIK más próximo. (Visite nuestra web www.KALORIK.com o llame al Servicio al Consumidor para obtener la dirección del Servicio post-venta KALORIK exclusivo más próximo).

Si envía el producto, le rogamos añadan una carta explicando la naturaleza del defecto.

Si tiene preguntas adicionales, por favor llame al Servicio al Consumidor (véase abajo para los datos completos), de lunes a viernes, de las 9 a las 18 (EST). Note que las horas pueden ser modificadas.

Si quiere escribirnos, puede hacerlo a la dirección siguiente:

KALORIK Servicio al Consumidor

Team International Group of America Inc.
1400 N.W 159th Street, Suite 102
Miami Gardens, FL 33169 USA

O llame gratuitamente (U.S.A.) al +1 888-521-TEAM / +1 888-KALORIK

Las cartas se aceptan solamente en la dirección anteriormente mencionada. Los envíos y paquetes que no tengan número de autorización de devolución serán rechazados.





K111026

www.KALORIK.com



Back cover page (last page)